



ANTIPASTI
Starters

Uovo confit, spuma di patate, tartufo di stagione Confit egg, potato mousse, seasonal truffle (1,3,7)	15,00€
Battuta di bovino locale, salsa allo yogurt ed erbette di campo Local beef tartare, with yogurt sauce and field herbs (3,4, 7,10,12)	16,00€
Hummus di ceci e cicerchie con verdure cotte e crude Chickpeas and "cicerchie" hummus with raw and cooked vegetables (9,11)	8,00€
<u>con - with</u>	
La nostra giardiniera al Torre di Giano Our homemade pickled vegetables marinated with Torre di Giano wine (9, 12)	3,00€
Baccalà in olio cottura Seared cod in its cooking oil (4)	3,00€
Salumi e formaggi artigianali, locali e non, con torta al testo e le nostre confetture Artisanal charcuterie and cheeses, with "Torta al Testo" flat bread and our homemade jams (1,3,7)	16,00€
Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva biologico Lungarotti Tasting of two local organic Lungarotti extra virgin olive oils	6,00€



Frascarelli artigianali di grano Gentilrosso ai 3 pomodori e basilico 14,00€
Gentilrosso wheat "Frascarelli" pasta with three tomatoes varietals sauce and basil
(1,3,9)

Imbrecciata di legumi e cereali biologici locali 13,00€
Boiled soup with local and organic legumes and grains
(1,9)

Tagliatelle all'uovo stese a mano al tartufo fresco 20,00€
Handmade tagliatelle pasta with fresh truffle
(1,3,4,9)



SECONDI
Second Courses

Manzo da allevamento radicale stracotto 18,00€
in ghisa, insalatina di patate,
battuta di pomodoro e cipolla rossa
Farmyard beef braised in cast iron,
potatoes salad, beaten tomato and red onion
(9,10,12)

Coniglio picchettato e poi arrosto, verdure di 16,00€
stagione al forno
Slow cooked roasted rabbit with baked seasonal
vegetables
(3,9,10,12)

Parmigiana di melanzane e basilico 12,00€
Eggplant and basil parmigiana
(1,3,9)



CONTORNI
Side Dishes

Verdure di stagione al forno 5,00€
Baked seasonal vegetables

Insalata di patate al vapore, 5,00€
erbette di campo
Steamed potatoes salad, field herbs



DESSERT

Tutto al cioccolato Chocolate mousse, brownie and cake (1,3,7,8)	8,00€
Pan brioches artigianale agli agrumi, cheese cake e frutta fresca Citrus handmade pan brioches, cheese cake and fresh fruit (1,3,7)	7,00€
Tozzetti con nocciole di Bevagna "Tozzetti" biscuits with Bevagna hazelnuts (1,3,7,8)	5,00€

Acqua - Water 3,00€
Caffè - Coffee 2,00€
Coperto - Cover charge 2,00€

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al nostro personale
For any food allergies or intolerances, please ask to our staff

Lista allergeni - Allergens list

